


früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: für die 45 mm breite Kolonelzeile 2500 Mk., für die 90 mm breite Reklamezeile 12000 M., Deutschland u. Freist. Danzig 25000 bz. 120000 d. Mk.

Nr. 18. Bromberg, den 9. September 1923.

# Betriebskapital.

Auch der Landwirt und Gartenbauer muß ein gewisses Kapital — eine Summe Geldes — zur Verfügung haben, womit er die anfallenden Betriebskosten decken kann. Wenn im Herbst die Ernte verkauft ist, dann hat der Landwirt das Betriebskapital in Händen, ebenso der Gartenbauer, wenn er seine Ware verkauft oder selbst verzehrt hat. Denn auch im letzten Falle hat er die Anschaffungskosten des Obstes und Gemüses erspart, und diese ersparte Summe bildet sein Betriebkapital. Mit diesem hat er alles Nötige anzuschaffen. Ein Übelstand ist es nun, daß heutzutage bei der rapid um sich greifenden Senkung unseres Markkurses das ein halbes Jahr vorher eingenommene Betriebskapital bei kleinen Betrieben nicht ausreicht, die viel höheren Kosten der anzuschaffenden Hilfsmittel zur Wiederaufnahme des Betriebes im nächsten Jahr zu decken. Allerdings ist damit zu rechnen, daß dann im kommenden Herbste auch höhere Getreide- und überhaupt Erzeugerpreise die Unkosten decken und noch eine gute Verzinsung der angelegten Summe versprechen. Aber der Mangel an Geld ist dann doch eben vorhanden. Daher hat bereits die Regierung den Gedanken zu realisieren gesucht, solchen Betrieben auf irgendeine Weise Erleichterungen beim Einkaufe ihres Bedarfes zu verschaffen. Am durchgreifendsten wäre eine solche naturgemäß durch womöglich zinsenlose Zuschüsse bis zum Erlöse des Geernteten. Hierdurch wäre es auch kleinen Betrieben möglich, ihren Betrieb aufrecht zu erhalten, ja noch in der dem Volke so nötigen Weise zu vergrößern.

Ist das Betriebskapital des Pflanzenbauers vorhanden, dann ist es auch richtig anzuwenden. Die besten Hilfsmittel bieten natürlich die beste Gewähr bester Erfolge, welche Anschaffungskosten tilgen und bestens verzinsen. Demnach muß der Pflanzenbauer danach trachten, Höchsterträge zu erzielen und seine Tätigkeit hierauf einrichten.

Diese bedingt drei Gattungen von Hilfsmitteln. Erstens diejenigen, welche eine gute Bodenbearbeitung, die Vorbereitung zum Pflanzenbau ermöglichen, die Gerätschaften und Maschinen. Hier ist es sehr zu wünschen, alljährlich die Neuerungen auf diesen Gebieten sich nutzbar zu machen. Die landwirtschaftlichen Ausstellungen zeigen es immer wieder, daß auf diesem Gebiete die Fabrikation die größten Fortschritte macht. Auf genossenschaftlicher Basis läßt sich auch das Kapital aufbringen, das gestattet, gute, rationell und darum rentabel arbeitende Maschinen anzuschaffen, ein Umstand, welcher die Wirtschaftslage der Kleinbetriebe wesentlich stärkt. Zweitens ist durch Zuchtwahl dermaßen gutes Saatgut hervorgebracht worden, daß mit dem Betriebskapital nur das Beste für das betreffende Klima und den Boden passende Pflanzenmaterial erstanden werden kann. Ein wichtiger Zweig der pflanzenbaulichen Tätigkeit ist die Ernährung der Kulturpflanzen. Diese geschieht heutzutage aus Mangel an Naturdünger mit Kunstdünger. Der Pflanzenbauer meint, der Kunstdünger verschlinge ein zu hohes Kapital. Doch wer die Wirkung desselben betrachtet, der sieht, daß kein pflanzenbauliches Betriebskapital sich besser abzahlt und verzinst, wie dasjenige zur Kunstdüngerbeschaffung. Denn wenn den Pflanzen keine Nährstoffe zugeführt werden, ist auch eine Zucht gut ernährter Pflanzen ausgeschlossen. Und gerade die letzten Jahre haben Kunstdüngersorten hervorgebracht, die sich sehr gut bewähren und sich als durchaus rentabel erweisen.

Ein so angelegtes Betriebskapital wird dem Landwirt dieselben Gewinne abwerfen, wie dem Industriellen. Deshalb möge der Landwirt, Gartenbauer und Forstwirt von heute genau rechnen und ein guter Kaufmann werden, dann wird er mit seinem sich immer mehr vergrößernden Betriebskapital die besten Geschäfte machen.

Dr. phil. H. W. Schmidt.

# Eine praktische Obstdarre.

Die diesjährigen Aussichten für gute Obsternten sind weniger günstig. Besonders werden die Pflaumen im Durchschnitt einen geringen Ernteertrag liefern und lange nicht die Erträge der beiden letzten Jahre erreichen. Auch die Äpfel werden kaum eine Mittelernte ergeben. Daher dürfte es ratsam sein, wenigstens die vorhandenen Erträge gut auszunutzen und schon jetzt das vorhandene Fallobst, Äpfel und Birnen, vor dem Verderben zu schützen. Das kann zu geeigneter Zeit durch Trocknen erfolgen. Ein öfteres Aufsammeln des Fallobstes trägt auch viel dazu bei, die schädlichen Obstmaden vor dem Auskriechen zu vertilgen, also eine Vermehrung zu verhindern.

In nachstehenden kurzen Sätzen soll eine praktisch eingerichtete Obstdarre beschrieben werden: Die Obstdarre wird in einem kleinen Gartenhäuschen oder an anderen geeigneten Stellen eingerichtet. Das Fundament (der Fuß) wird aus Ziegeln hergestellt und hat folgende Ausdehnung: Länge 1,3 Meter, Breite 0,7 Meter, Höhe 0,3 Meter. Auf diese Fundamentmauer wird eine passende Eisenplatte gelegt bzw. eingemauert. Zur Abschwächung der Hitze bei der späteren Feuerung unter der Platte erhält diese einen leichten Lehmbelag. Die Feuerung an dem vorderen Ende des Fundaments wird mit einer kleinen Tür versehen. Alsdann wird ein aus Brettern gefertigter Kasten in passender Ausdehnung und mit unterer Öffnung auf die Eisenplatte gestülpt. Sie erhält an dem Ende, wo das Fundament die Feuerung hat, eine Tür mit kleiner Luftklappe. Die Kastenwände bekommen innen an den Längswänden rechts und links in Abständen von 0,2 Metern je fünf, teilweise durchbrochene Leisten zur Anbringung von Trockenhürden und

Ableitung von Dünsten. Dann werden fünf Hürden angefertigt in der Länge und Breite der Kastenwände, so daß sie auf den Leisten verschiebbar sind. Die einzelnen Hürden erhalten als Unterfläche kleine runde, etwa fingerdicke Stäbe in kleinen Entfernungen voneinander als Boden zum Aufschütten des zu trocknenden (backenden) Obstes. Die obere Kastenwand erhält drei runde Luftlöcher, ähnlich wie sie bei Eisenbahnen angebracht sind, um den vom frisch aufgeschütteten Obst entstandenen Dunst zu entfernen und durch ein angebrachtes Dunstrohr abzulassen. Am hinteren Ende der Fundamentmauer wird ein kleiner Schornstein errichtet zur Ableitung des entstehenden Rauches.

Beim Beginn der Obsttrocknung wird von den fünf vorhandenen Hürden zunächst die oberste mäßig beschüttet; nach etwa zwei Stunden der begonnenen Feuerung und wiederholter Lüftung wird Hürde 1 eine Stufe nach unten nach Nr. 2 befördert und Nr. 1 erhält eine neue Hürde, und so fort, bis alle fünf Hürden beschüttet sind. Je nach der Feuerung und der Behandlung (öfteres Nachsehen und Umschütteln) kann die unterste Hürde getrocknetes Obst in zehn bis zwölf Stunden Dauer abgeben.

In dieser Weise wird fortgefahren, bis jede Hürde die unterste Stufe erreicht hat, wo die Hitze in der Nähe der Eisenplatte am stärksten ist. Nach einiger Zeit ist das Obst schön ausgebacken. Der Verfasser hatte in einem obstreichen Jahr aus seinem Obstgarten in verhältnismäßig kurzer Zeit 24 Zentner trockene Pflaumen gebacken. Die Hauptsache ist dabei, daß — bei aufmerksamer Behandlung und mäßiger Feuerung — sehr wenig Saftverlust entsteht.

Beim Trocknen (Dörren) ist besonders zu beachten, 1. daß die Feuerung unter der Platte beim Aufschütten des Obstes (besonders der Pflaumen) nicht zu stark ist, 2. daß der sich entwickelnde Dunst oftmals abgelassen wird, um ein Brühen oder Kochen des Obstes zu verhindern, 3. daß die Hürden bisweilen gerüttelt und rechtzeitig abgewechselt werden.

Nach obiger Beschreibung können auch kleinere fortnehmbare Obstdarren sogar auf eisernen Kochherden eingerichtet werden, so daß mit wenig Kosten ein schmackhaftes Dauerobst (Pflaumen, Äpfel und Birnen) hergestellt werden kann.

Auf dieser Obstdarre können auch die verschiedenen Arten Gemüse (Mohrrüben, Wrucken, Pastinaken, auch grüne Schoten usw.) getrocknet werden; sie halten sich besser als die eingeweckten Sachen. Die vorbeschriebene Darre kann auch in größeren Dimensionen angefertigt werden mit Hürden von ca. 1,50 Meter Länge und 0,8 bis 0,9 Meter Breite. Sie lassen sich aber etwas schwerer handhaben. L.

## Landwirtschaftliches.

**Die Schorfkrankheit der Kartoffeln und ihre Vermeidung.** Wenngleich der Schorfbefall bei den Kartoffeln im allgemeinen auch nicht als eine gefährliche Seuchenerscheinung angesprochen werden kann, sondern je nach dem Umfang des Befalls lediglich einen mehr oder weniger großen Schönheitsfehler an den Knollen darstellt, so kann dieser Zustand doch unter Umständen von recht wertmindernder Bedeutung für die wirtschaftliche Nutzung der Knolle sein. Denn einmal sperrt sich der Konsum im allgemeinen gegen den Verbrauch solcher Knollen für Speisezwecke, weil sie viel Abfall haben, und andererseits ist der Stärkegehalt in diesen Knollen auch weit geringer als bei gesunden Knollen. Hinzu kommt noch der abfallende Geschmack, der schorfkranken Knollen eigen ist. Ihre Haltbarkeit wird dagegen nicht beeinträchtigt in der Voraussetzung, daß sie in durchaus trockenem Zustande eingelagert werden. Ebenso gibt auch ihre Verwendung als Saatkartoffeln zu Bedenken keinen Anlaß, da sich, wie durch vielfache gründliche Versuche festgestellt ist, die Krankheitserscheinung auf die Nachkommenschaft nicht überträgt. Nichtsdestoweniger hat aber die Erforschung und Bekämpfung der Schorfkrankheit der Kartoffeln nicht nur für alle Kartoffelerzeuger ein erhebliches Interesse, sondern ist mehr noch für die ganze Volksgemeinschaft von großer Bedeutung. Nach den Erfahrungen der Praxis ist der Krankheitsbefall in erster Linie auf eine unzweckmäßige und unzeitige Düngung, und erst in zweiter Linie auf Mängel in der Bodenbeschaffenheit zurückzuführen. So kann z. B. als feststehend angesehen werden, daß eine zu späte und zu reiche Düngung mit Kalk, Kainit, Rohphosphat, Thomasmehl und niedrig prozentigen Kalisalzen, sowie starke Stalldüngung kurz vor dem Pflanzen die Schorfbildung an den Knollen sehr begünstigt, und daß weiter kalk- und eisenhaltiger oder mit unzersetztem Mergel beschickter Kulturboden fast immer einen hohen Prozentsatz schorfkranker Knollen liefert. Bei einer hochprozentigen Kalidüngung und bei Düngung mit Superphosphat und schwefelsaurem Ammoniak ist dagegen diese üble Wirkung nicht hervorgetreten. Ebenso zeigen auch die einzelnen Sorten eine verschiedene Befallempfindlichkeit; die stark vollaubigen Sorten haben sich widerstandsfähiger als schwachwüchsige und kleinkrautige Sorten gezeigt. Ebenso werden Absaaten weniger als spätere Nachzuchten befallen. — Am wenigsten tritt die Schorflichkeit in humusreichem, mildem Boden auf. Aus diesem Grunde sollten Kartoffeln grundsätzlich im zweiten Jahre nach erfolgter Stalldüngung angebaut werden, weil dann auch der Geschmack der Knollen ein weit besserer ist. Als künstlichen Dünger verwendet man ausschließlich 40- oder 60prozentiges Kalisalz, Superphosphat und schwefelsauren Ammoniak. In Erfüllung dieser Kulturbedingungen wird man über schorfkranke Kartoffeln nicht zu klagen haben.

## Viehzucht.

**Euterentzündung durch Wunden.** Wenn man hier von Wunden spricht, so denkt man nicht etwa an bedeutende Verletzungen, sondern im Gegenteil an kleine, oftmals mit bloßem Auge kaum oder überhaupt nicht sichtbare Risse, Schrunden usw. Solche Verletzungen entstehen leicht, wenn Kühe auf schlechtem Streumaterial liegen, z. B. auf getrocknetem Kartoffelkraut oder auf unreinem Stroh. Solche Streu enthält meist Bakterien, welche, in Wunden gelangt, Entzündungen und Eiterung erzeugen. Krankheitserscheinungen: Ein Euterviertel oder ein Teil eines solchen ist geschwollen und schmerzhaft. Niemals fehlt Fieber, das sich unter anderem auch durch gänzlich aufgehobene Freßlust und Verstopfung zu erkennen gibt. Die Haut des entsprechenden Euterviertels ist gerötet sowie erhöht warm und der Strich ist versteift. Die Milch ist nicht sehr auffallend verändert, gewöhnlich ist sie etwas flockig und wässerig. In den höheren Graden der Entzündung fehlt die Milch allerdings oft ganz. Zu unterscheiden ist die beschriebene Art der Euterentzündung von anderen Entzündungsarten: 1. durch die immer fehlende Miterkrankung des Striches; 2. dadurch, daß im Anfang der Krankheit noch gute Milch im Euter ist. Verlauf: Gewöhnlich verliert sich nach 5 bis 7 Tagen die Geschwulst und die Milchabsonderung kehrt zurück. Selten kommt es zur Bildung von Eiterknoten oder zu Verhärtungen des erkrankten Euterviertels. Im letzteren Falle würde allerdings der befallene Strich taub. Behandlung: In leichten Fällen kommt man mit Einreibungen von ungesalzener Butter vollkommen aus. Ganz entschieden abzuraten ist von der Anwendung kühlender Mittel, da nach kalten Waschungen usw. meist Verhärtungen des Euters zurückbleiben. In schweren Fällen sind Kampfersalbe oder Jodkaliumsalbe zu empfehlen. Sehr wichtig ist es aber, daß diese Mittel sehr kräftig eingerieben werden.

**Treiben Ziegen auf und erkranken an Blähungen,** so wird als gutes altbekanntes Heilmittel ein Eßlöffel Rüböl empfohlen. Leider ist dieses unerschwingich teuer und nicht immer zur Hand, mancherorts auch wohl kaum mehr erhältlich. Dagegen ist ein anderes, weniger bekanntes, aber leicht zu beschaffendes Mittel in der Schafgarbe und Kümmel gegeben. Diese Kräuter im Grünfutter gegeben, sollen der Gefahr der Aufblähung wirksam vorbeugen. Der Einfachheit und Billigkeit wegen ist diese Vorbeuge jedem Ziegenhalter nur zu empfehlen. Natürlich darf man gleich nach der Fütterung den Tieren kein Wasser anbieten. —eu—

**Jeder Kaninchenzüchter** sei darauf bedacht, solange als möglich stets genügende Mengen frisches Grün für seine Tiere zur Hand zu haben. Wer es ermöglichen kann, baue selbst Futterpflanzen an. Als erprobte Futterpflanzen für Kaninchen seien genannt: Topinambur, Helianthi und Komfrey. Alle drei Arten bringen große Mengen Blätter hervor, namentlich in etwas feuchten Lagen oder feuchten Sommern; im übrigen nehmen alle mit jedem Boden und

jedem Standort vorlieb. Helianthi wird vielleicht am liebsten von den Tieren gefressen. An Komfrey wollen manche Tiere zuerst nicht recht heran, wohl der rauheren Beschaffenheit der Blätter wegen. Sind sie aber erst daran gewöhnt, nehmen sie auch dieses Futter gerne auf.

**Hat Streue Einfluß auf die Milch?** Es gibt immer noch viele Bauern, welche ein gar ungläubiges Gesicht machen, wenn man ihnen sagt, daß sogar die Streu einen Einfluß auf die Milch habe. Und doch haben angestellte Versuche ergeben, daß dem so ist. Vermoderte, mit Pilzen und Unreinlichkeiten vermischte Streu erwies sich als sehr ungünstig. Die Milch von Kühen, welche auf solcher Streu liegen, eignet sich nicht gut zum Käsen. Auch kältende Streu, wie z. B. frisches Reisig, feuchtes Laub, Moos und dergleichen sind schädlich, indem sie Anlaß zu Euterkrankheiten geben und die Milchabsonderung vermindern. Eine schlechte Streu, also solche, die ein geringes Auffaugevermögen hat, ist nicht ergiebig und beschmutzt das Euter der Kuh, so daß ziemlich bemerkbare Spuren davon in die Milch hinein gelangen können. Als Einstreu eignet sich ganz besonders Torfstreu; sie ist mäßig im Preis, hat ein unübertroffenes Aufsaugungsvermögen und vermehrt den Gehalt an düngenden Stoffen.

## Geflügelzucht.

**Spulwürmer bei Hühnern.** Wenn diese Schmarotzer in größerer Anzahl auftreten, muß man sofort zu einer Wurmkur greifen. Es werden 1 bis 2 Gramm Arekanuß-Pulver gegeben und eine Knoblauch-Abkochung zum Trinkwasser gereicht. Der Kot von diesen Hühnern muß stets schnell entfernt und verbrannt werden. Auch ist das Besprengen des Stallbodens mit konzentrierter Kochsalzlösung zu empfehlen.

**Wie füttere ich mein Geflügel?** Die Fütterung des Geflügels muß unter den zwei Gesichtspunkten der vollständigen Sättigung, d. h. Körpererhaltung und der Förderung der Eierproduktion stehen. So braucht z. B. ein gesundes, wohlernährtes Huhn als tägliches Erhaltungsfutter 85 Gr. Trockensubstanz, die z. B. in 100 Gramm Gerste enthalten. Hierzu kommen noch als Produktionsfutter 45 Gramm Gerste, insgesamt also 145 Gramm Gerste oder an Weizen 130 Gramm. Bekanntlich reicht aber eine reine Körnerfütterung nicht aus, weil das Huhn dadurch einen nicht zu verwendenden Überschuß an Stärkemehl erhielte. Deshalb benötigt das Huhn außerdem ein Weichfutter, das aus gekochten Kartoffeln, Brot, Roggenkleie, Küchenabfällen usw. besteht. Für sieben Hühner genügen z. B. 500 Gramm Gerste als Körnerfutter, 500 Gramm gekochte Kartoffeln und 260 Gramm Roggenkleie als Weichfutter, dazu kommt das nötige Beifutter von Grünem, wie Gras, Salat, Kohl usw., und genügend Kalk in Gestalt zerkleinerter Eierschalen zur Eierproduktion. Die Fütterung muß vor allem regelmäßig geschehen, und zwar besteht dieselbe morgens aus Weichfutter, mittags aus Grünfutter in Verbindung mit Küchenabfällen und abends aus Körnerfutter. Daß nebenbei den Hühnern, wenn sich kein frisches Wasser in der Nähe befindet, mehrmals täglich solches gereicht werden muß, ist selbstverständlich.

## Jagd.

### Birschsteige und Kanzeln.

Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß die Jagd aus freier Faust, d. h. ohne künstliche Hilfsmittel wie Hochsitze, Schirme und Birschsteige, die schönste und reizvollste ist, da der Erfolg bei ihr einzig und allein von der Geschicklichkeit, dem Können und den Kenntnissen des Jägers abhängt.

Und doch sollten in keinem gut verwalteten Waldrevier Kanzeln und Birschsteige fehlen.

Wenn sie der erfahrene und gewandte Jäger auf der Jagd ebenfalls entbehren kann und wenn ihm die Erbeutung eines ohne solche Hilfsmittel erlegten Stück Wildes viel mehr Freude machen wird, so sind sie doch zur Beobachtung des Wildes und Beaufsichtigung des Reviers nicht zu entbehren und oft von allergrößtem Nutzen.

Auf der richtig und praktisch angelegten Kanzel kann der Jäger und Jagdschutzbeamte unabhängig vom Winde zu jeder Zeit den Wildstand beaufsichtigen, die zum Abschuß bestimmten Stücke mit Ruhe ausmachen und hat Gelegenheit, oft sehr wertvolle Beobachtungen zu machen. Er kann sich hinterher geräuschlos und ohne das Wild zu beunruhigen, entfernen und auf den die Hochsitze verbindenden Birschpfaden zu allen wichtigen Punkten gelangen.

Die Hochsitze müssen so angelegt sein, daß man sie bequem und geräuschlos besteigen kann; ferner müssen sie eine Stütze für die Füße haben, damit diese nicht einschlafen, und sie dürfen nicht knarren, wenn man darauf sitzt. Außerdem ist es sehr empfehlenswert, wenn man eine alte Konservenbüchse als Aschenbecher oben annagelt, damit nicht durch hinunterfallende Zigarrenasche das evtl. unten durchwechselnde Wild vergrämt wird.

Die Kanzeln bieten den Vorteil, daß der Jäger sich ruhig mal bewegen und nach allen Seiten sehen kann, da das Wild selten nach oben äugt, weil es dort keinen Feind vermutet. Außerdem wird man dort oben viel weniger von Mücken und Schnaken belästigt. Eichen sollen besonders von Mücken gemieden werden, und es empfiehlt sich deshalb dort, wo es geht, die Hochsitze in solche hineinzubauen.

Alle Hochsitze sollen durch Birschpfade verbunden sein, damit man geräuschlos von einem zum andern gelangen kann. Die Anlage der Pfade muß sich natürlich ganz nach den örtlichen Verhältnissen richten, wobei zu beachten ist, daß alle Äsungs- und Brunstplätze, sowie die Hauptstandorte des Wildes möglichst von allen Seiten zugänglich gemacht werden, damit man bei jedem Winde birschen kann. Die an Waldwiesen vorbeiführenden Birschsteige lege man nicht zu nahe am Waldrande an, sondern etwa zwanzig Schritt davon entfernt, damit dicht am Rande stehendes Wild den vorbeigehenden Jäger nicht eräugen kann.

Dort wo die Birschstege von Schneisen, Fuß- oder Fahrwegen ausgehen, ist es ratsam, sie nicht unmittelbar am Wege beginnen zu lassen, sondern erst einige Schritte davon im Bestande, damit Unberufene sie nicht so leicht wahrnehmen und benutzen können. In kleineren Pachtrevieren kann jeder Jäger sich die nötigen Steige selbst anlegen, es ist das eine ganz gesunde Bewegung. Mit dem Standhauer, den der Birschjäger immer mit sich führen sollte, schlägt man alle im Wege stehenden Reiser und Stangen fort und entfernt trockenes Laub, Gras und Reiser mit einem eisernen Rechen, den man zu diesem Zwecke im Revier versteckt. Teilen sich zwei in diese Arbeit, so geht sie sehr schnell von statten. Es ist zwecklos, die Steige vor Mitte April anzulegen, da die bis um diese Zeit herrschenden Stürme sie in den meisten Fällen doch wieder verwehen würden. Nach Möglichkeit sollen sie an Waldecken und in hügeligem Gelände an erhöhten Punkten münden, von denen aus man einen möglichst großen Überblick hat.

Wenn man es sich zur Regel macht, beim Birschen alle auf die Steige gefallenen trockenen Äste und Reiser jedesmal zu entfernen, wird man sie bis zum Beginn der Herbststürme ohne große Mühe immer in schönster Ordnung haben.

## Obst- und Gartenbau.

**Tauben- und Hühnerdünger** wird als Stickstoffdünger für den Gemüsegarten sehr wertvoll und soll gesammelt werden. Man kann den getrockneten Dünger dann in Pulverform auf die Beete bringen. Besser ist es, flüssige Tauben- und Hühnerdünger zu benutzen. Man löst zu diesem Zwecke den Dünger in einem Faß Wasser auf und rührt täglich um, bis die Brühe richtig vergohren ist. Nach leichtem Regen dringt dieser flüssige Dünger am besten in den Boden ein.

**Rechtzeitiges Bohnenpflücken.** Wohl sämtliche Sorten Busch- und Stangenbohnen, auch buntsamige, lassen sich grün und trocken verwenden. Der Nährwert der geernteten Massen wird in beiden Fällen ungefähr derselbe sein. Grüngepflückt stehen uns die Bohnen als Nahrungsmittel früher im Jahr zur Verfügung und das wird für den Kleingärtner meist den Ausschlag für diese Ernteform geben. Dabei ist nun darauf zu achten, daß die Bohnen rechtzeitig gepflückt werden, denn dadurch können wir die Pflanzen zu eifrigem Nachblühen anregen. Sobald nämlich eine Pflanze Samen ausbildet, verbraucht sie dafür große Mengen Nährstoffe und

setzt mit Blühen aus. Da es uns nun hier gerade auf die Hülsen ankommt, die desto wertloser für uns werden, je reifer ihr Inhalt ist, so müssen wir die Pflanzen zwingen, durch fortwährende Nachblüte möglichst große Mengen davon zu liefern. Durch das Wegnehmen der zarten Schoten überlisten wir die Pflanze, die das Bestreben hat, den Verlust immer wieder zu ersetzen.

**Bei der Düngung der Topfpflanzen** muß in Erwägung gezogen werden, daß diesen weniger Boden zur Verfügung steht als den Freilandpflanzen. Im Freiland können infolgedessen auch die weniger reinen Düngesalze Verwendung finden. Die vielleicht schädlichen Nebenbestandteile werden dort rasch in Lösung und aus dem Bereich der Pflanzenwurzel gebracht. Dies ist bei den geringen Erdmengen in den Blumentöpfen nicht möglich. Man düngt daher die Topfpflanzen nur mit reinen konzentrierten Salzen in geringsten Mengen. Die Düngung muß deshalb häufig, etwa nach je 8—14 Tagen wiederholt werden. Je eine Messerspitze voll 40prozentiges Kalisalz, Superphosphat und schwefelsaures Ammoniak genügt.

**Um schöne Meerrettichstangen zu erhalten**, legt man an trüben Tagen die Wurzeln bloß, indem man die Stangen am Kopfende aus dem Boden aufnimmt, von der Erde befreit und mit rauhen Lappen alle Nebenwurzeln bis auf die am Ende des Wurzelstockes sitzenden abreibt. Danach werden die Wurzelstangen wieder eingelegt und mit Erde zugedeckt.

# Für Haus und Herd.

**Morchelsuppe.** 250 bis 300 Gramm Morcheln mehrmals sehr sauber waschen, kleinwürfelig zerlegen, wieder waschen, abgießen, fünf Minuten in Salzwasser überwallen, auf ein Sieb schütten und solange nachspülen, bis das Wasser ganz klar bleibt. Die ausgepreßten Schwämme in 40 bis 50 Gramm Butter oder Margarine 15 bis 20 Minuten dünsten. Nebenher aus Butter und Mehl eine helle Schwitze herstellen, mit 1¾ Liter Fleisch- oder Knochenbrühe auffüllen, 20 Minuten verkochen, die Morcheln zugeben und ebenso lange abseits vom Feuer ziehen lassen. Besonders fein wird die Suppe durch Hinzugabe von Salz, einer Kleinigkeit Muskatnuß, ⅓ Liter süßer Milch, etlichen Butterflöckchen und ein bis zwei Eidotter.

**Obst nicht schälen, aber waschen!** Die wenigsten Menschen waschen das Obst vor dem Genuß. Wenn sie es tun, wird ihnen ein Blick in das Waschwasser zeigen, wie viel Schmutz den einzelnen Früchten anhaftet, und dann wird man selbst nicht begreifen, daß man immer bis jetzt ungewaschenes Obst genossen hat. Es ist ja auch erklärlich, welche Menge von Staub sich beim Pflücken, Verpacken, Versenden und Verkaufen bildet; dazu kommt noch die Absonderung der vielen Insekten. Krankheitskeime und Bazillen werden auch durch unreines Obst leicht übertragen. Waschen ist besser wie schälen; die Schalen soll man mitessen, sie enthalten zwar wenig Säuren, aber viel mehr Nährsalze wie das Fruchtfleisch und daher sind sie von besonderem Wert.

**Der Obstfleck, die Sorge der Hausfrau.** Sobald der Sommer und mit ihm die Obstzeit herangekommen sind, beginnt im Haushalt wieder der Kampf gegen die Obstflecke, die sich auf Tisch- und Handtüchern, auf Servietten und nicht zum wenigsten auf den Kleidern unserer Kleinen breitzumachen pflegen. Wenn auch Obstflecke nicht gerade leicht aus hellen, baumwollenen oder wollenen Stoffen zu entfernen sind, so braucht doch die Hausfrau nicht gleich kopflos zu werden, wenn ihr Jüngstes etwa einen Löffel mit Blaubeeren auf dem neuen weißen und ach so teuren Matrosenkleidchen deponiert hat, statt ihn seiner natürlichen Bestimmung, dem reizenden kleinen Mündchen zuzuführen. Für weiße, leinene und baumwollene Sachen ist Schwefel das beste Mittel zur Entfernung von Obstflecken. Man feuchte den befleckten Gegenstand gut an, zünde ein Stück Schwefelspan an, halte dies einige Minuten direkt unter den Flecken, der, wenn er frisch ist, dann sofort weicht, wenn er veraltet ist, wird er meist noch eine zweite Schwefellösung erfordern. Bei hellfarbigen Baumwollstoffen, also besonders Waschschürzen und Waschkleidern, ist Eau de Javelle, wenn es mit der nötigen Vorsicht gebraucht wird, ein gutes, aber langsam wirkendes Mittel, das die Farben nicht angreift. Man verdünnt einen Löffel der Lauge mit heißem Wasser, taucht in diese Lösung ein Leinenläppchen und befeuchtet die fleckigen Stellen damit. Man muß das Betupfen mehrere Male wiederholen, da man die Laugenlösung sehr stark verdünnen muß, will man die Farben nicht angreifen. Will man endgültig Obstflecke aus Wolle oder Seide entfernen, so muß man die Flecke mit lauwarmem Ammoniak auswaschen; das ist das einzige Mittel, was hier zum Ziele führt.

**Gebrauchte Korke.** Die Korke werden in einen Behälter gebracht und dann mit kochendem, 5prozentige Schwefelsäure enthaltendem Wasser übergossen, bis alle bedeckt sind; alsdann wird ein durchlöcherter Deckel darüber gestülpt. In dieser Lösung bleiben die Korke 15—20 Minuten, werden dann abgegossen und mehrmals mit reinem Wasser gespült. Hierauf werden die jetzt wieder weich und elastisch gewordenen Korke in eine zweiprozentige Alaunlösung getan und wiederum 20—25 Minuten darin gelassen, dann abgegossen, mehrfach gespült und an der Luft getrocknet. So behandelte alte Korke lassen sich wie neue gebrauchen, selbst wenn sie längere Zeit gelegen haben. Es.

**Reinigen von Flaschen.** Im Haushalt ist das Reinigen von Flaschen, in denen Flüssigkeiten aufbewahrt wurden, die einen Rückstand zurücklassen, oft sehr schwierig. Erleichtert wird die Arbeit durch kleine Kartoffelstückchen. Man füllt mit denselben die Flasche bis zur Hälfte, gießt etwas Wasser darauf, und nach tüchtigem Umschütteln wird die Flasche bald gereinigt sein. Man braucht nachher nur mit reinem Wasser ein paar Mal nachzuspülen. Käthe.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.



